

Daftar Pustaka

- Afifah, Kurnia., Sumaryati, Enny dan Moh Sui (2017) “Studi Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga, *Hylocereus Costaricensis*, dan Ekstrak Angkak”. Penerbit: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian “AGRIKA”.
- Agustina, T. 2010. Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan dan Dampaknya Pada Kesehatan. Teknubuga.
- Amelia F, Angeline E, Wahyu K. 2012. Tablet salut enterik ekstrak etanol daun sirsak (*Annona muricata* L.) sebagai anti kanker kolon yang potensial. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Gajah Mada.
- Andarwulan, N. Dan Faradilla, RH.F. (2012). Pewarna Alami Untuk Pangan. Seafast Center. Bogor..
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Astawan, M., 2008. Khasiat Warna-warni Makanan. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, (2008), Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2:2008), Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Budi Santoso, Hieronymus. (2011). 3 Rahasia Sirsak Terkuak. Yogyakarta: Pohon Cahaya.
- Guisseley KB, Stanley NF, Whitehouse PA. 1980. Carrageenan. Di dalam: Davids RL (editor). Hand Book of Water Soluble Gums and Resins. New York, Toronto, London: Mc Graw Hill Book Company.
- Habrianti, D., Birawida, A.B., & Anwar. (2013). Konsentrasi Logam Berat Timbal (Pb) dalam Makanan Jajanan, Kerang Anadara Sp. dan Urine Siswa SD Negeri Tallo Tua 69 Makassar.
- Hambali, M., Damayanti, T., Oktamariska, T. 2016. Pembuatan Asam Sitrat dari Limbah Kulit Pisang Dengan Fermentasi Menggunakan *Aspergillus Niger*. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Hanum F., Kaban I. M. D., Tarigan M. A. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*). Jurnal Teknik Kimia USU.
- Hanum, T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Hardani, Shintia Nugrahini Wahyu. 2013. Pembuatan Es Krim Probiotik Dari Buah Bit (*beta vulgaris* L) Sebagai Pewarna dan Perisa Alami Dengan Ice Cream Maker. Jurnal Ilmiah. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Harijono, Kusnadi, J. dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh kadar karagenan dan total padatan terlarut sari buah apel muda terhadap aspek kualitas permen jelly. Jurnal Teknologi Pertanian.

- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. Dalam Jurnal Litbang Pertanian.
- Herliana, E., Rifai, N. 2011. Khasiat dan Manfaat Daun Sirsak Menumpas Kanker. Jakarta: Mata Elang Media.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Imeson. 2010. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. Blackwell Publishing. USA.
- Isnanda, D. Novita dan M. Rohaya, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L. Merr*). Jurnal Ilmiah. Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Jannah RN. 2010. Uji Efektifitas Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Sebagai Peptisida Nabati Terhadap Pengendalian Hama Tanaman Sawi (*Brassica juncea L.*). [Skripsi]. Jurusan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurniawan Teddy. 2006. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Pada Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Semarang : Universitas Diponegoro
- Lehninger, A. L., 1982, Dasar-dasar Biokimia, Jilid 1, Alih bahasa, Maggi Thenawijaya, Erlangga, Jakarta.
- Lenni, T., 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lingga. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. Cetakan 1. Jakarta.
- Mastuti. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. Jurnal Biologi. Unniversitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mulyani, S., 2015. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Umbi Bit (*Beta vulgaris*), Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibicus sabdariffa*) dan Produk Herbal “Y”. Jurnal Biologi. Universitas Muhammadiyah. Purwokerto.
- Nasril, S. M. 2011. Daya serap pektin dari kulit buah durian terhadap logam tembaga dan seng. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Nurismianto, R. Sudaryati, dan A. H. Ihsan. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). Jurnal Rekapangan.
- Nurwijaya, hartati. (2010). Kanker Serviks. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Puspitasari, D., N., Datti, dan L., Edahwati. 2008. Pengolahan Sumber Daya Alam Dan Energi Terbarukan (Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas). Surabaya.
- Rahayu, 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

- Rubatzky, V. E dan Mas Yamaguchi. 1998. Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi, Dan Gizi Edisi Kedua. Bandung: ITB press
- Sandjaja. 2013. Kamus Gizi. Jakarta : PERSAGI.
- Santiago, E.C. and E.M. Yahlia. 2008. Identification and Quantification of Betalains from the Fruits of 10 Mexian Prickly Pear Cultivars by HighPerformance Liquid Chromatography and Electrospray Ionization Mass Spectrometry. J. Agric. Food Chem.
- Setiawan, Ade Irawan. 1995. Sayuran Dataran Tinggi Budidaya dan Pengaturan Panen. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Skurtys O, Acevedo C, Pedreschi F, Enrione J, Osorio F, Aguilera JM. 2010. Food Hydrocolloid: Edible films and Coatings. Department of Food Science and Technology, Universidad de Santiago de Chile.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata* Linn Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin.J. Rekapangan UPN “Veteran”. Jawa Timur.
- Sukri N,. 2006. Karakteristik Alkali Tread cottonii (ATC) Dan Karaginan Dari Rumpun Laut *Eucheuma cottonii* Pada Umur Panen Yang Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Susilowati, S. Munandar, L. Edahwati dan T. Harsini. 2013. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Coklat Dengan Pelarut Asam Sitrat. Fakultas Teknologi Industri,UPN “ Veteran” Jatim. Vol 11(1).
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Splittstoesser W. E. 1984. Vegetable Grawing Handlook. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- USDA. United States Department of Agriculture National Nutrient Database. 2016. National Agricultural Library. USA.
- Winanti, E. R. 2013. “Pengaruh Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Sosis Daging Sapi”. Jurnal Taksonomi Pangan: Vol. 2 No. 4.
- Winarno. F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno. 2010. Enzim Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.